

*Natur vor der Tür, Natur auf dem Tisch. Leichte Gerichte für
Gesundheit und Wohlbefinden. Fleisch von heimischen
Weidetieren, Getreide aus natürlichem Anbau & Kräuter aus
dem eigenen Garten, machen unsere Gerichte zu einer Freude
für Sinne und Gaumen!*

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Lillet Wild Berry 6,50 €

„Hugo“ Sekt & Holunderblütensirup 6,00 €

*“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren
aufgefüllt mit Sekt 6,50 €*

Granatapfel Spritz 6,00 €

Pastinacken – Karotten - Creme ^{10,6} 6,00 €

"Suppen Trio"

Dreierlei Suppen zum probieren!

Erbsencreme & Shrimps

Pastinackencreme / Tomatensuppe ^{9,10,14,6} 7,30 €

Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Balsamico

gebackenem Rucola ^{9,10,6,1} 9,90 €

Bruschetta „Royal“

geröstetes Knoblauchbrot

marinierte Strauchtomaten / Garnelenspieß / Parmesan ^{1,9,10,6,14} 10,90 €

Garnelen in Knoblauchöl

Hausbrot ^{1,14,12,6} 11,50 €

Gebackener Fetakäse

frittierter Grünkohl / Preiselbeer – Feigen- Sauce ^{6,9,10,1} 9,90 €

Hausgebeizter Lachs / Orangen – Senf

Reibekuchen ^{6,9,10,1} 10,50 €

Mediterrane Vorspeisenplatte: ab 2 Pers.
Tomaten-Mozarella / Anti Pasti / Gratiniertes Ziegenkäse /
Hausgebeitzter Lachs / Melone & Schinken / Garnelen
Brot & Dip ^{1,9,12,14,10,6} a Pers. 12,90 €

Unsere Weinempfehlung:
2019 er Il Forte Gavi DOCG
Trocken & aromatisch, leicht & spritzig
Glas 0,2l 7,50 €

2019 Assemblage Unfiltered Weingut Peth-Wetz
Rotwein, trocken, Kirscharomen, Kaffee & Schokoladennoten
Glas 0,2l 7,80 €

2017 Etrusco Nero di Troja Primitivo
Rotwein Italien Puglia
würzig, satte Frucht, harmonisch trocken
Glas 0,2l 6,50 €

Grillteller 3 Steaks vom Rind, Schwein & Pute
geschmorte Zwiebeln / Gemüse
Kräuterbutter / Pommes – frites / Salatteller^{9,10,6,} 21,50 €

Pulled Pork Burger
Rote Zwiebeln / Tomaten/Cheddar Käse
Salat / Pommes-frites ^{1,9,10,6} 15,90 €

Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein
Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller ^{1,9,10,6} 16,90 €

Schnitzel „Cordon Bleu“
gefüllt mit Käse & Schinken,
Bratkartoffeln / Marktgemüse ^{1,9,10,6} 16,90 €

Kalbschnitzel
Röstkartoffeln / Salatteller ^{9,1,10,6} 20,50 €

Hirsch Burger
Rote Zwiebeln / Tomaten,
marinierter Rotkohl / Preiselbeeren / Brie / Schmorke ^{1,9,10,6} 15,50 €

Hirschkalbsragout
Apfelrotkohl & Schupfnudeln ^{1,9,10,6} 20,50 €

Hirschmedaillons

Preiselbeeren, Birne & Brie überbacken

Schupfnudeln / Salatteller ^{1,6,9,10} 28,90 €

Hirschrücken rosé

Steinpilze / Kirschtomaten / Bandnudeln / Parmesan 30,90 €

Geschmorte Kalbsbäcken

Rote Beete –Kartoffel - Stampf / Salatteller ^{1,9,10,6} 20,90 €

Angusrumpsteak / Pfefferrahm

Pommes – frites / Salatteller ^{1,9,10,6} 26,50 €

Rinderfilet / Steinpilzrahm

Gratin Kartoffeln / Salatteller ^{1,9,10,6} 30,90 €

Entenbrust rosa gebraten

Getrüffelte Parmesankartoffeln & Marktgemüse ^{1,9,10,6} 23,80 €

Spaghettini mit Grünkohlpesto

Gartengemüsen/ Steinpilzen / Parmesan ^{9,10,6,1} 14,90 €

Auberginenschnitzel/ gratiniertem Ziegenkäse

Spaghettini / Tomatenjus / Salatteller ^{1,9,10,6} 14,80 €

Veggie – Burger

mit Roten Zwiebeln, Tomaten & gehobeltem Bergkäse

Rosmarinkartoffeln & Sauerrahm ^{6,1,2,9,10,12} 13,80 €

Vegan Burger

Rote Bete Chips / Tomaten / Käse / Guakamole / Zwiebeln

Pommes – frites ^{13,1,3,4,9} 14,50 €

Gemüsesticks in Tempurateig gebacken

Trüfelmayo / Polenta – Käse - Crispy ^{13,1,3,4,9} 14,50 €

Salatbowle „Olga“

Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Salm / Shrimps

1,2,3,5,8,9,10, 16,90 €

Skryfilet gebraten

Rote Beete – Meerrettich - Sauce

Schwenkgemüse / Kartoffel - Stampf 1,8,10,6 23,90 €

Lachsfilet im Sesammantel

Karamellisiertem Chicorée / Currysauce

Rosmarinkartoffeln 1,8,10,6 22,50 €

Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten

Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller 1,8,10,6 23,50 €

Zanderfilet gebraten / Zitronenbutter

Champagnerkraut / Kartoffelstampf 1,8,9,10,23,80 €

Desserts

Bio Käseauswahl aus Nordbrock

mit Haus Brot / Früchten 5,6,9,10,12 10,30 €

Pumpernikeleis / Rübenkrautsauce / Himbeeren 5,9,10, 7,30 €

Walnusseis / Wodkafeigen 6,9,10,1 6,30 €

Kalter Hund / Schokoladenmousse

Rote Grütze 6,9,10,1 6,50 €

Geeistes Nugatmousse / Himbeeren 10,5 6,30 €

Herrencreme ,10,5 4,30 €

Dreierlei Süßes:

Mousse au Chocolat,

Panna Cotta / Crème brûlée 5,10, 7,30 €
danach einen Espresso oder Cappuccino?

Unser Menu

*Gebeizter Lachs / frittierter Grünkohl
Preiselbeer - Feigen - Sauce*

o0o

Kürbis – Apfel - Creme

o0o

*Poeliertes Rindermedaillon
Schwenkgemüse / Rosmarinkartoffeln*

oder

*Skryfilet gebraten
Rote Beete – Meerrettich - Sauce
Kartoffel - Stampf*

o0o

Pumpernikeleis / Rübenkrautsauce

à Pers. 39,50 €

Wir wünschen einen guten Appetit!

Unsere neuen Liköre sollte Sie probieren!

Legende der Allergenen Inhaltsstoffe

Numeric listing of allergens ingredients

1 = *Glutenhaltiges Getreide (Weizen)*

Cereals containing gluten and products

2 = *Krebstiere*

Crustaceans

3 = *Sellerie*

Celeriac

4 = *Sesamsamen*

Sesame seed

5 = *Eier*

Egg

6 = *Senf*

Mustard

7 = *Weichtiere*

Molluscs

8 = *Fisch*

Fish

9 = *Schwefeloxide und -sulfit*

Sulphur dioxide and sulphite

10 = *Laktose / Milch*

Lactose / milk

11 = *Erdnüsse*

Peanuts

12 = *Lupine*

Lupine

13 = *Sojabohnen*

Soybeans

14 = *Schalenfrüchte*

Edible nuts